Сладкие блюда

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

- Илья Мельников
  - Сладкие блюда
  - Блюда из свежих плодов и фруктов
    - Плоды и ягоды свежие
    - Клубника или земляника со взбитыми сливками
    - Салат из яблок с кефиром
    - Груши, запеченные в духовке
    - Груши в шоколадном соусе
    - Земляника в белковой пене
    - Земляника в ванильном соусе
    - Земляника в молочном соусе
    - Салат из малины и дыни
    - Салат из ежевики
    - Манные шарики с малиновым сиропом
    - Салат из апельсинов и киви
    - Фрукты по рецепту виктора гюго
  - Компоты
    -
    - Компот из свежих яблок или груш
    - Компот из свежих абрикосов или слив
    - Компот из свежих персиков
    - Компот из свежих яблок и вишен
    - Компот из свежих яблок и слив
    - Компот из свежих яблок и мандаринов
    - Компот из смеси свежих плодов и ягод
    - Компот из консервированных фруктов
    - Компот из сушеных фруктов
    - Компот из замороженных фруктов и ягод
    - Компот из чернослива
    - Компот из чернослива, изюма и кураги
    - Желированные блюда
  - Кисели
    -
    - Кисель клюквенный или смородиновый
    - Кисель из клубники, земляники и других ягод
    - Вишневый кисель
    - Яблочный кисель
    - Кисель из сушеных яблок или кураги
    - Кисель из сушеной черники или из сухих ягод шиповника
    - Молочный кисель
    - Кисель из вишневого сиропа
  - Желе и муссы
    -

- Желе из лимонов
- Лимонное желе с фруктами
- Желе из апельсинов
- Желе из свежих ягод
- Желе из ягодного варенья
- Желе с красным вином
- Желе из молока
- Желе из смородины
- Вишневое желе
- Желе из клубники
- Желе «птичье молоко»
- Желе сметанное
- Желе сливочное
- Желе из кефира
- Желе шоколодное
- Мусс из свежих яблок
- Лимонный мусс
- Мусс из ягод
- Мусс клюквенный с манной крупой
- Медовый мусс
- Мусс из мака
- Мусс из ревеня
- Самбук яблочный

○ Кремы

-
- Крем из сливок
- Крем из сметаны
- Ванильный, шоколадный и кофейный кремы
- Ягодный крем
- Мороженое
- Сливочное мороженое
- Мороженое из ягод
- Мороженое из кофе со сгущенным молоком

○ Сладкие соусы

- Ванильный соус
- Соус из ягод с вином
- Соус из красного вина
- Шоколадный соус
- Соус из кураги

○ Пудинги и другие сладкие блюда

- Рисовый пудинг
- Пудинг из ванильных сухарей
- Ореховый пудинг
- Сливки, взбитые с сахаром

- Сметана, взбитая с сахаром
- Воздушный пирог из яблок
- Яблоки, фаршированные рисом и орехами
- Бабка из белого хлеба с яблоками
- Гурьевская каша
- Печеные яблоки с вареньем
- Трубочки со сливками
- Яблоки в тесте
- Ломтики белого хлеба с фруктами
- Ореховые пирожные в шоколадной глазури
- Пирожное «колбаска»
- Эклеры
- Трюфели
- Морковное пюре с изюмом
- Пастила из яблок
- Пастила из малины
- Десерт «ласточкины гнезда»
- Творожная пасха
- Пасха розовая
- Кутья
- Марокканский десерт
- Шарики из орехов и изюма
- Морковная халва
- Сахарная мастика

○ Мармелад
- Мармелад из плодов ягод
- Мармелад из крыжовника
- Мармелад из яблок
- «Домашний» мармелад
- Мармелад на лимонаде

○ Зефир
- Зефир яблочный
- Зефир абрикосовый
- Зефир клубничный
- Зефир сахарный
- Зефир «анечка»
- Суфле морковно-яблочное (паровое)
- Суфле манное на молоке (паровое)
- Суфле творожное с печеньем (паровое)
- Суфле творожное с вишневой подливкой (паровое)
- Суфле творожное с урюком и орехами

○ Торты без выпечки
- Яблочный торт «СпешУ»

- Яблочный торт с манной крупой
- Торт «Птичье молоко»
- Торт «Кофейный»
- Торт «Шутка»
- Торт без выпечки
- Творожный торт
- Узвар из сушеных фруктов (украинский)
- Холодец из ягод
- Повидлянка украинская
- Кулага белорусская
- Березовик
- Кием из зеленых абрикосов
- Гозинаки
- Слойка из черного хлеба
- Овсяный кисель

Илья Мельников
Сладкие блюда

Сладкие блюда

«Обед обыкновенно заканчивается чем-нибудь сладким, и всякий по опыту знает, что это доставляет известное удовольствие, – писал И.П.Павлов. – Смысл дела, очевидно, таковой. Еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и заканчиваться им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы… – сахар».

Сладкие, или десертные, блюда обычно подают последними. Объяснение этому простое: вкус, аромат, нежная консистенция сладких блюд вызывают аппетит даже тогда, когда ощущение голода уже миновало. А сахар, присутствующий в этих блюдах, обеспечивает их высокую усвояемость.

Готовят сладкие блюда из плодов и ягод, мучных, крупяных и молочно-яичных продуктов. Обязательный компонент сладких блюд – сахар. Входят в них также кофе, какао, орехи, изюм, миндаль, ванилин, лимонная кислота, желатин, крахмал, ликеры и другие продукты.

Сладкие блюда, в состав которых входят свежие плоды и фрукты, содержат ценные органические кислоты и являются источниками витаминного и минерального питания человека. С целью сохранения этих веществ доброкачественные плоды и фрукты лучше всего подавать на стол в натуральном виде, лишь отмыв их от загрязнений. Тепловой обработке подлежат недозревшие и слегка подпорченные плоды и фрукты.

Очень значительна калорийность сладких блюд, приготовленных из мучных, крупяных и молочно-яичных продуктов. В состав многих из них входят сливки. Они содержат много жиров (до 30%), молочного сахара и некоторое количество белков. Жир в сливках находится в виде тонкой эмульсии, что очень важно. Для повышения усвояемости и придания своеобразного вкуса сливки рекомендуется взбивать.

Блюда из свежих плодов и фруктов

Плоды и ягоды свежие

Плоды и ягоды перебирают, очищают от стебельков и плодоножек, кладут на 2-3 мин. в холодную воду и затем, осторожно перемешивая, промывают. Промытые фрукты укладывают вазу, салатник ил тарелку. К ягодам можно подать сахарный песок или сахарную пудру, молоко, сливки, сметану.

Клубника или земляника со взбитыми сливками

Густые сливки охлаждают в холодильнике до 8-10 градусов и взбивают до образования пышной массы, которая должна хорошо держаться на венчике. Во взбитые сливки, осторожно перемешивая, всыпают сахарную пудру. Затем сливки укладывают в виде горочки на вазочку или салатник, а сверху красиво располагают ягоды и немедленно подают на стол.

Салат из яблок с кефиром

1 стакан кефира взбивают с 1 столовой ложкой пчелиного меда до образования хорошей пены. 4-5 яблок среднего размера очищают и режут на лапшу, которую поливают взбитой массой. Салат можно посыпать измельченными ядрами грецкого ореха или фундука.

Груши, запеченные в духовке

Груши моют, разрезают на 2-4 части, удаляют сердцевину, укладывают на смазанный маслом противень, посыпают сахаром и ставят в духовку. На противень можно налить немного воды.

Груши в шоколадном соусе

Груши очищают от кожицы, оставляя плодоножки, потом бланшируют в подслащенной воде 8-10 минут и охлаждают.

Равные части сливок, сахара и порошка какао смешивают и уваривают на малом огне, перемешивая, до загустения массы. Этой массой поливают каждую грушу и затем блюдо ставят в холодильник. После охлаждения лакомство можно подавать на стол.

Земляника в белковой пене

750 г земляники перебирают, освобождают от плодоножек и чашелистиков, моют и кладут в стеклянную вазу. 2 яичных белка и три четвертых стакана сахарной пудры взбивают в пену, которой покрывают ягоды.

Земляника в ванильном соусе

600 г земляники очищают от плодоножек и чашелистиков, моют и раскладывают в компотницы. 1,5 стакана молока смешивают с ванильным сахаром и нагревают до кипения. Белки 2 яиц взбивают с 1 чайной ложкой сахара. Пену делят на несколько частей и с помощью ложки формируют из них шары. Каждый шар по одному кладут в кипящее молоко, потом достают и охлаждают. Желтки растирают с сахаром и заваривают стаканом процеженного горячего молока, все время перемешивая массу, после чего ее подогревают до загустения и охлаждают.

На ягоды кладут шарики из пены и поливают соусом. Перед подачей на стол блюдо надо охладить в холодильнике.

Земляника в молочном соусе

500 г вымытых ягод раскладывают в компотницы. 2 столовые ложки творога или сырковой массы растирают с 1 стаканом сливок или свежего кефира, добавляя ванилин и сахар. Этим соусом заливают ягоды.

Салат из малины и дыни

250 г дыни моют, очищают от кожицы и семян, нарезают мелкими кубиками. 300 г вымытой малины прибавляют в нарезанной дыне, перемешивают, посыпают сахаром и поливают взбитыми сливками. Вместо сливок можно подать сливочное мороженое.

Салат из ежевики

400 г перебранной и вымытой ежевики выкладывают в салатник, посыпают истолченными ядрами грецких орехов (100 г). 2 яичных желтка взбивают со 100—150 г сахара, добавляют 100 г сухого белого вина и немного натертой лимонной цедры. Этим соусом поливают ягоды.

Манные шарики с малиновым сиропом

1 стакан молока смешивают с 3 столовыми ложками сахара и нагревают до кипения. 0,5 стакана манной крупы разводят с 1 стаканом воды, добавляют к горячему молоку и варят как манную кашу. Кашу охлаждают и смешивают с 1 яйцом и 1 чайной ложкой корицы. Из этой массы формируют шарики, которые обжаривают с кипящим маслом до приобретения ими золотистой окраски.

Шарики охлаждают на блюде, потом пересыпают малиной и поливают малиновым сиропом.

Салат из апельсинов и киви

На 1 порцию: – 1 небольшой апельсин, 1 киви, 100 г творога, 1 ст. л.любых орехов, сахар по вкусу.

Апельсин очистить от шкурки, разделить на дольки, очистить от пленочек. Киви очистить и порезать на дольки. Если в процессе разделывания апельсина выделился сок, то добавить его в творог. Также в творог положить немного сахара, часть измельченных орехов. Творог выложить на терелочку, декоративно выложить на него дольки киви и апельсина, посыпать оставшимися орехами.

Фрукты по рецепту виктора гюго

6 яблок, 6 груш, 7ст. ложек сахарного песка с ванилью, 2 стакана молока, 6 ч. ложек муки, 1,5 ст. ложки масла, 3 яйца.

Груши и яблоки очистить, порезать, положить слоями в глубокое огнеупорное блюдо, пересыпать сахаром с ванилью (3,5 ст. ложки). Вскипятить стакан молока. Влить в него тонкой струйкой, мешая, еще стакан молока, разведенный с 6 ч. ложками муки. Когда вскипит и загустеет, добавить 1ст. ложку масла, перемешать, остудить. Смешать с тремя желтками, растертыми с остальным сахаром и ванилью. Положить 3 взбитых белка, перемешать, покрыть этой смесью фрукты. Посыпать сахарным песком, сбрызнуть маслом, подрумянить в духовке. Подавать к фруктам сливки или молоко.

Компоты

Многие плоды и ягоды содержат значительное количество протопектина, котрый приварке гидролизуется, в результате чего продукты размягчаются. Сахароза при этом распадается на глюкозу и фруктозу.

При варке плодов и ягод в сахарных сиропах температура может подниматься выше 100 градусов, чт о приводит к потерям витаминов и ароматических веществ. Поэтому рекомендуется варить плоды не в сиропах, а в подкисленной воде.

Компот можно приготовить из одного вида плодов или из смеси. Для компотов используют свежие, замороженные и сушеные фрукты.

Яблоки, груши, айву, персики, абрикосы, сливы, вишни и черешни предварительно варят, а землянику, клубнику, малину, черную смородину, дыню, арбуз, виноград, мандарины, апельсины, ананасы и бананы подают в компотах сырыми, очень спелые вишни и черешни также можно подавать сырыми.

Перед варкой яблоки, груши, айву очищают от кожицы ножом из нержавеющей стали, разрезают на джольки и вырезают сердцевину. Если яблоки и груши подают целыми в сиропе или с вином, то сначала их освобождают от сердцевины при помощи цилиндрической выемки или специальной круглой ложечки, а затем уже очищают от кожицы.

Варят плоды в подкисленной воде или в слабо подкисленном сиропе – на 1 литр воды дается от 100 до 200 г сахара и до 1 г кислоты. Если плоды кислые, кислоту добавлять не надо. Сироп готовят из отвара полученного после варки плодов. Плоды вынимают из воды или слабого сиропа, добавляют сахар, доводят до кипения, снимают пену, процеживают и охлаждают. Этим сиропом заливают плоды.

Пищевая промышленность выпускает в разнообразном ассортименте готовые фруктовые компоты. Они вырабатываются из доброкачественных плодов (яблок, груш, айвы, абрикосов, персиков, черешен, вишен, ренклодов, мирабели, мандаринов и др.), которые заливаются прозрачным сиропом, приготовленным на сахаре.

Компот из свежих яблок или груш

Очищенные яблоки разрезать каждое на 6-8 частей и удалить из них сердцевину. Чтобы очищенные яблоки не потемнели, их нужно до варки положить в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. В кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана горячей воды, положить нарезанные яблоки и при медленном кипении варить 10—15 минут (в зависимости от сорта яблок), пока яблоки не станут мягкими.

В готовый компот положить цедру лимона, апельсина или корицу. Если компот приготовляется из спелых антоновских яблок, то кипятить их не нужно, – достаточно довести до кипения.

Компот из свежих груш приготовляется так же, но сахара (в зависимости от сладости груш) можно взять меньше. Варить компот 10—15 минут. Если груши очень спелые, то компот достаточно довести до кипения. Готовый компот охладить и разлить в вазочки.

На 500 г яблок или груш – 3/4 стакана сахара.

Компот из свежих абрикосов или слив

Абрикосы или сливы промыть в холодной воде, сделать на них продольные надрезы и вынуть косточки. В кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана горячей воды, размешать, положить фрукты и вскипятить.

На 500 г абрикосов или слив – 3/4 стакана сахара.

Компот из свежих персиков

Персики опустить в кипящую воду. Через 2-3 минуты вынуть их из воды, снять кожицу, разрезать пополам и удалить косточки. В кастрюлю всыпать сахар, залить его 2 стаканами горячей воды, размешать, положить персики и довести до кипения. После этого снять с огня и положить ванилин.

На 500 г персиков – 3/4 стакана сахара.

Компот из свежих яблок и вишен

Вишни промыть в холодной воде, очистить от косточек и положить на тарелку. Вишневые косточки залить 2 стаканами горячей воды, прокипятить и через волосяное сито отцедить в кастрюлю сок. В полученный сок всыпать сахар, размешать, положить очищенные и нарезанные яблоки и варить при медленном кипении 10 минут, пока яблоки не станут мягкими. После этого добавить вишни и довести компот до кипения.

На 300 г яблок и 200 г вишен – 3/4 стакана сахара.

Компот из свежих яблок и слив

В кастрюлю всыпать сахар, залить 2 стаканами горячей воды, размешать, положить очищенные и нарезанные яблоки и варить при медленном кипении 10 минут, пока они не станут мягкими. В кипящий компот добавить сливы, промытые и очищенные от косточек, снова вскипятить и охладить.

На 300 г яблок и 200 г слив – 3/4 стакана сахара.

Компот из свежих яблок и мандаринов

Мандарины очистить, разделить на дольки и положить на тарелку. С кожуры мандарина срезать белую мякоть, а верхний слой (цедру) мелко нарезать в виде соломки и, прокипятив в стакане воды, откинуть на сито. В кастрюлю всыпать сахар, залить его 2 стаканами горячей воды, размешать, положить цедру, очищенные и нарезанные яблоки и при медленном кипении варить 10 минут, пока яблоки не станут мягкими.

Остывшие яблоки и дольки мандаринов уложить в вазочки и залить сиропом.

На 250 г яблок и 4 мандарина – 3/4 стакана сахара.

Компот из смеси свежих плодов и ягод

Яблоки, груши и айву с кожицей или без нее нарезают дольками, удаляют сердцевину с семенами и варят в сахарном сиропе. Если фрукты некислые, в сироп добавляется небольшое количество лимонной кислоты, которая предохраняет очищенные плоды от потемнения.

Некоторые сорта яблок, а также очень спелые груши быстро разваривaются, поэтому их не следует кипятить, а класть в сироп так, чтобы они были полностью погружены, и сейчас же прекращают нагревание, накрывают крышкой и ставят в прохладное место для охлаждения. Так же обрабатывают персики, абрикосы и сливы, предварительно разрезав их пополам и удалив из них косточки.

У арбузов и дынь удаляют корку и семена, у бананов – кожицу и все нарезают небольшими ломтиками. У апельсинов и мандаринов удаляют кожицу и семена; мелкие плоды разединяют на дольки, а крупные нарезуют кружочками. Кусочки дынь, арбузов, бананов, апельсинов, мандаринов, а также вишни, черешни, виноград, малину и землянику кладут в охлажденный, чуть теплый сироп.

Свежие и вареные плоды и ягоды раскладываю/т на вазочки, в компотницы, салатники и заливают охлажденным сиропом.

Для улучшения вкуса в готовый компот можно добавлять виноградное вино или ром.

Компот из консервированных фруктов

Компот из консервированных фруктов – яблок, груш, персиков, абрикосов, черешни и др. – перед подачей на стол надо лишь разложить в вазочки, причем крупные фрукты, как, например, яблоки, груши, необходимо разрезать на дольки, после чего залить сиропом. Для улучшения вкуса компота рекомендуется сироп из консервированных фруктов предварительно слить в кастрюлю, добавить по вкусу сахар и, если требуется, лимонный сок или лимонную кислоту; все это прокипятить и охладить. В горячий сироп для аромата можно добавить также лимонную или апельсинную цедру, а в охлажденный – немного вина (портвейна, мадеры, муската) или ликера.

Готовые компоты можно также смешивать, подавая их, например, в такой смеси: персики с ренклодами, яблоки со сливами, абрикосы с черешней и т. д.

Компот из сушеных фруктов

Сушеные фрукты два-три раза промыть в теплой воде, отобрать яблоки и груши, положить в кастрюлю, залить 4 стаканами холодной воды и при медленном кипении варить 25—30 минут. После этого в кастрюлю положить остальные фрукты и ягоды, всыпать сахар и продолжать варить еще 5 минут.

На 200 г сушеных фруктов (смесь) – 1/2 стакана сахара.

Компот из замороженных фруктов и ягод

Замороженные фрукты или ягоды (слива, вишня, клубника, малина и др.) могут быть использованы для приготовления компота так же, как и свежие; при этом никакой варки они не требуют.

Замороженные фрукты надо сполоснуть охлажденной кипяченой водой, уложить в вазочки, вперемежку с ягодами, и залить предварительно сваренным и охлажденным сиропом. Для приготовления сиропа сахар развести 1 1/2 – 2 стаканами воды и дать прокипеть. Для улучшения вкуса в сироп рекомендуется добавлять немного вина (портвейн, мускат и др.), ликера или коньяка.

На 500 г замороженных фруктов – 3/4 стакана сахара.

Компот из чернослива

Чернослив два-три раза промыть в теплой воде. В кастрюлю всыпать сахар, залить его 2 1/2 стаканами горячей воды, размешать, положить чернослив и при слабом кипении варить до мягкости (в течение 15—20 минут).

Так же приготовляют компот из кураги, но при варке достаточно довести его лишь до кипения.

На 200 г чернослива – 1/2 стакана сахара.

Компот из чернослива, изюма и кураги

Чернослив, изюм и курагу промыть два-три раза в теплой воде и сложить на тарелку. В кастрюлю всыпать сахар, залить его 3 стаканами горячей воды, положить чернослив и варить 15 минут при медленном кипении. После этого положить курагу, изюм и варить еще 5 минут. Если чернослив слишком сухой, рекомендуется предварительно замочить его в теплой воде.

На 50 г кураги, 100 г чернослива, 50 г изюма – 1/2 стакана сахара.

Желированные блюда

Для придания блюдам студнеобразной консистенции используются различные желирующие вещества: крахмал, агар и желатин. Эти вещества связывают большие количества воды, поэтому при охлаждении вся массы застывает в однородный студень.

Надо иметь в виду, что студни могут разрушаться, превращаясь в жидкость. Причины тому разные: замораживание, встряхивание или старение при длительном хранении.

Картофельный крахмал дает эластичный и прозрачный студень, а маисовый (кукурузный) – мутный, поэтому применять его следует только для молочных киселей. Агар дает менее эластичный и более грубый студень, чем желатин.

К желированным сладким блюдам относят кисели, желе, муссы, самбуки, кремы.

Кисели

Кисель можно приготовить из ягод или фруктов – свежих, замороженных, сушеных, из ревеня и молока. Приготовление киселя очень облегчается, если вместо ягод и фруктов использовать фруктово-ягодные сиропы и соки. Но проще всего приготовить кисель из концентрата сухого киселя, выпускаемого пищевой промышленностью. В состав сухого киселя входят фруктовый или ягодный экстракт, сахар, картофельная мука и лимонная кислота. Сухой кисель разводят холодной водой (на 100 г киселя 1 стакан), вливают в кипящую воду (1 1/2 стакана), хорошо размешивают, доводят до кипения и охлаждают.

Взяв большее или меньшее количество картофельной муки, можно получить кисели из ягод и фруктов различной густоты. Обычно готовят кисель средней густоты. На 4 стакана такого киселя достаточно взять 2 ст. ложки картофельной муки. Если количество картофельной муки увеличить до 3 ст. ложек на 4 стакана, можно получить густой кисель.

Картофельную муку при приготовлении киселя разводят в охлажденной кипяченой воде (на 2 ст. ложки муки 1 стакан воды). Разводить муку нужно в момент варки сиропа, так как, если ее развести заблаговременно, она осядет на дно.

Разведенную картофельную муку надо процедить сквозь сито и влить в горячий сироп сразу, а не частями, и быстро размешать. Кипятить долго не следует, так как кисель при этом делается жидким.

Кисели подают на стол холодными; кисель средней густоты можно подать и горячим. Густой кисель нужно разлить в формы и хорошо охладить. Предварительно форму смачивают внутри холодной водой, тогда охлажденный кисель легко отделится от нее. Чтобы на поверхности киселя не образовалась пленка, надо посыпать его тонким слоем сахарного песка. К киселю можно подать сахар, холодное молоко или сливки.

Кисель клюквенный или смородиновый

Ягоды перебрать, промыть горячей водой и хорошо размять пестиком или ложкой, добавить 1/2 стакана кипяченой холодной воды, протереть сквозь сито или отжать через марлю. Выжимки от ягод залить 2 стаканами воды, поставить на огонь и кипятить в течение 5 минут, после чего процедить. В процеженный отвар положить сахар, вскипятить, влить разведенную картофельную муку и, размешивая, дать закипеть еще раз. В готовый кисель влить отжатый сок и хорошо размешать.

На 1 стакан клюквы или смородины– 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки картофельной муки.

Кисель из клубники, земляники и других ягод

Клубнику перебрать, очистить, промыть и протереть сквозь сито. В кастрюлю влить 2 1/2 стакана горячей воды, положить сахар и размешать. Полученный сироп вскипятить, заварить разведенной картофельной мукой и дать еще раз вскипеть. В горячий кисель положить ягодное пюре и хорошо размешать.

Так же приготовляют кисели из земляники, малины, черники.

На 1 стакан клубники – 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки картофельной муки.

Вишневый кисель

Вишни промыть в холодной воде, очистить от косточек, пересыпать сахаром и в таком виде оставить на полчаса. В течение этого времени несколько раз перемешать их, чтобы образовалось больше сока, который надо слить и затем добавить в готовый кисель. Косточки ягод истолочь, залить 2 1/2 стаканами горячей воды, вскипятить и процедить. Полученным отваром залить ягоды и еще раз вскипятить. В кипящий отвар с ягодами влить разведенную картофельную муку, снова довести до кипения, снять с огня, влить сок ягод и перемешать.

На 1 стакан вишен – 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки картофельной муки.

Яблочный кисель

Хорошо промытые яблоки нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю, залить 2 стаканами воды и поставить варить. Когда яблоки разварятся, откинуть их на волосяное сито, положенное на кастрюлю, полученное пюре протереть и смешать с отваром. После этого положить сахар, вскипятить и заварить разведенной картофельной мукой.

На 500 г яблок – 3/4 стакана сахара, 1 1/2 ст. ложки картофельной муки.

Кисель из сушеных яблок или кураги

Перебранные и промытые сушеные яблоки положить в кастрюлю, залить 3 1/2 стаканами горячей воды и в таком виде оставить на 2-3 часа. Затем в этой же кастрюле яблоки поставить на огонь и при медленном кипении варить в течение 30 минут. Отвар процедить сквозь сито в другую кастрюлю, а яблоки протереть, положить их в отвар, добавить сахар, все это перемешать и вскипятить. Полученный яблочный сироп заварить разведенной картофельной мукой.

Кисель из кураги приготовляется таким же способом, но сахара нужно взять только 1/2 стакана.

На 100 г сушеных яблок – 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки картофельной муки.

Кисель из сушеной черники или из сухих ягод шиповника

Промытую в горячей воде сушеную чернику (или сухие ягоды шиповника) залить 2 стаканами холодной воды и поставить варить на 15—20 минут. Когда черника станет мягкой, отвар процедить в другую кастрюлю, а ягоды хорошо размять деревянным пестиком или ложкой, вновь залить стаканом воды, вскипятить и, отжимая, процедить в кастрюлю с отваром. Затем добавить сахар, еще раз вскипятить и влить разведенную картофельную муку.

На 50 г сушеной черники или сухих ягод шиповника – 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки картофельной муки.

Молочный кисель

В кастрюлю влить 3 стакана молока, вскипятить и прибавить сахар. Маисовый или картофельный крахмал развести в стакане холодного молока или кипяченой воды, влить в кипящее молоко и, все время помешивая, кипятить кисель в течение 5 минут на слабом огне.

Для аромата в кисель, пока он горячий, можно прибавить ванилин, 4-5 капель миндальной эссенции или снятую теркой цедру с лимона или апельсина и хорошо перемешать. Разлить горячий кисель в чашки и охладить. Перед подачей к столу кисель можно выложить из чашек на небольшие тарелки. Кисель из соевого или солодового молока приготовляется таким же способом.

Кисель можно приготовить из сухого молока. В этом случае стакан сухого молока развести 2 стаканами холодной воды и оставить на 30 минут для набухания. После этого добавить еще 2 стакана воды, размешать и довести до кипения. В кипящее молоко положить сахар, после чего влить крахмал, разведенный в стакане воды, и снова довести до кипения.

На 4 стакана молока – 1/2 стакана сахара и 2 ст. ложки маисового крахмала.

Кисель из вишневого сиропа

Взять 2 стакана горячей воды, влить в нее вишневый сироп, добавить сахар и маленький кристалл лимонной кислоты, разведенный в небольшом количестве воды. Все это, хорошо перемешав, вскипятить, влить разведенную в стакане воды картофельную муку и снова дать вскипеть. Кисели из сиропов других ягод приготовляются таким же способом.

На 1 стакан вишневого сиропа – по 2 ст. ложки сахара и картофельной муки.

Желе и муссы

Желе представляет собой прозрачную студнеобразную массу, иногда с залитыми в ней натуральными, отварными или консервированными плодами и ягодами.

Для приготовления мусса еще не застывшее желе, перед охлаждением, взбивают до образования легкой пышной пены.

Мусс, приготовленный из густого фруктового пюре, называется самбук. В этом случае в массу, чтобы придать ей пышность, перед взбиванием добавляют сырой яичный белок.

Желе и муссы приготовляют из свежих и свежезамороженных ягод и фруктов, из фруктово-ягодных соков и сиропов, из разных сортов варенья, а также из красного натурального вина.

Для приготовления муссов используют, кроме того, пюре и соусы из различных фруктов. Пюре и фруктовые соусы лучше всего брать готовые: их вырабатывают из зрелых доброкачественных плодов – яблок, абрикосов, слив и др.

Для приготовления желе и муссов употребляется желатин, а для желе еще и агар (растительный желатин), которого нужно брать в два раза меньше желатина.

Чтобы желатин и агар быстро и равномерно растворялись, их надо предварительно на 25—30 минут положить в холодную воду. Когда продукты набухнут, из них нужно хорошо отжать воду.

Чтобы желе было вкуснее, в него добавляют разные вина (херес, мускат, мадеру) и ликеры, а также апельсинную и лимонную цедру, ванилин, лимонный сок или лимонную кислоту.

Желе и муссы можно приготовлять в специальных формах и вазочках. Перед подачей на стол форму с застывшим желе на несколько секунд нужно опустить в горячую воду, чтобы желе лучше отстало от формы.

Желе и муссы готовят почти одним и тем же способом, с той лишь разницей, что муссы взбивают веничком. Для взбивания муссов нужно взять глубокую посуду, так как мусс при взбивании увеличивается в объеме в 2 – 2 1/2 раза. Взбивать надо обязательно на льду или в холодной воде. Мусс можно считать готовым, когда он станет пенистым и слегка загустеет. Подготовленный мусс надо быстро разлить в вазочки или формы и поставить в холодное место. К муссу отдельно можно подать ягодный сироп или фруктовые и ягодные соки.

Мусс можно приготовить и без желатина, заменив его манной крупой. Для этого крупу варят с сахаром и плодовым соком или пюре и затем охлаждают. Когда температура готового мусса

понизится до 40 гр., его взбивают, разливают в формы и охлаждают.

Желе из лимонов

В кастрюлю влить 3 стакана воды, всыпать сахар, размешать и вскипятить. В горячий сироп положить цедру, срезанную с половины лимона, и желатин, предварительно замоченный и отжатый. Все время помешивая ложкой, сироп снова довести до кипения и влить лимонный сок.

Горячий сироп процедить сквозь полотно, слегка охладить и разлить в формы или вазочки.

На 1 лимон – 1 стакан сахара, 25 г желатина.

Лимонное желе с фруктами

Приготовить лимонное желе, как указано в предыдущем рецепте, слегка охладить его, разлить в вазочки или формы слоем 1-2 см и дать застыть. На застывший слой желе уложить различные фрукты и снова залить их полузастывшим желе так, чтобы оно покрыло поверхность фруктов, и снова охладить.

На 1 лимон – 1 стакан сахара, 25 г желатина, 300 г свежих или 200 г консервированных фруктов и ягод.

Желе из апельсинов

Апельсины очистить, нарезать тонкими кружочками, отделить зерна, пересыпать ломтики апельсина сахаром (1/4 стакана) и оставить на полчаса, чтобы образовался сок. В кастрюлю всыпать 1/4 стакана сахара, залить 1 1/2 стаканами воды и вскипятить.

В приготовленный сироп положить замоченный и отжатый желатин и апельсинную цедру. Все время помешивая сироп, дать ему еще раз вскипеть и, сняв с огня, влить в сироп сок от апельсина.

По вкусу добавить разведенную лимонную кислоту. Горячий сироп процедить, слегка охладить, разлить в вазочки или формы слоем 1 см и поставить в холодное место. На застывший слой желе положить ломтик апельсина, залить второй половиной желе и снова охладить.

Так же приготовляется желе из мандаринов. На 1 апельсин – 1/2 стакана сахара, 15 г желатина.

Желе из свежих ягод

В подготовленные ягоды добавляют воду и отжимают сок. Выжимки вываривают и отвар процеживают. В отвар кладут сахар, доводят до кипения, вводят подготовлденный желатин или агар и, размешивая, растворяют его. Затем, сняв с огня, добавляют ранее отжатый сок и лимонную кислоту. Если сироп получается мутным, его осветляют. Горячее желе процеживают через салфетку и разливают в формы.

Для осветления сиропа сырой яичный белок смешивают с равным количеством холодной воды, вливают в охлажденный до 70—75 градусов сироп, помешивая, доводят до кипения и затем кипятят 5-10 минут на слабом огне. Осветленный сироп процеживают через чистую ткань.

Желе из ягодного варенья

Варенье развести 2 1/2 стаканами кипятка, размешать и выбрать ягоды в отдельную посуду. Сироп от варенья влить в кастрюлю, положить в него сахар, желатин; помешивая, довести до кипения, влить вино, процедить и слегка охладить. Ягоды разложить в вазочки или формы, залить желе и хорошо охладить.

На 1 стакан варенья – 1/2 стакана сахара, 25 г желатина, 2 ст. ложки ликера.

Желе с красным вином

В кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана горячей воды, положить замоченный желатин; все время помешивая, довести сироп до кипения, влить вино, добавить немного ванилина и по вкусу – разведенную лимонную кислоту. Горячий сироп процедить, слегка охладить и разлить в формочки. При подаче на стол желе можно украсить свежими или замороженными ягодами – клубникой, малиной, черешней, вишней, ломтиками апельсина.

На 1 стакан красного вина – 25 г желатина, 3/4 стакана сахара.

Желе из молока

Очищенный горький и сладкий миндаль измельчают в ступке, постепенно прибавляя воду, чтобы не выделялось масло. Когда масса будет однородной, ее отжимают через ткань, отжимки вновь толкут в ступке с добавлением воды и отжимают. Приготовленное миндальное молоко соединяют со вскипевшим горячим сахаром и молоком. Из этой смеси готовят желе. Молочное желе можно приготовить и без миндаля, с ванилином.

В миндале сордержится глюкозит – амигдалин, особенно много его в горьком миндале. При гидролизе амигдалина выделяется ядовитый аглюкон, поэтому большие количества горького миндаля употреблять не рекомендуется.

Желе из смородины

Большим количеством пектина обладает черная смородина.

Ягоды протушивают до размягчения, затем перетирают через сито. К полученному соку добавляют сахар в равных объемах (1 ст. сока-1 ст. сахара).Перемешивают и доводят до кипения. Разливают в формы. Так же можно готовить желе из красной смородины, крыжовника.

Вишневое желе

Вишни перебрать, промыть, размять и отжать из них сок. Мезгу засыпать сахаром, залить горячей водой и нагреть до кипения. Готовый сироп процедить, ввести в него предварительно замоченный желатин и, непрерывно помешивая, вновь нагреть до кипения. После того как сироп закипит, снять его с огня, соединить с вишневым соком, процедить, разлить в формочки, охладить.

На 100 г вишен: 3 ст. ложки сахара, 2.5 стакана воды, 20 г желатина.

Желе из клубники

Отжать сок из клубники, сложить отжимки в кастрюлю налить воды и кипятить 5 мин. Затем процедить, соединить с соком, добавить 1/2 ст. песка, растворенный желатин, довести до кипения, разлить по формам и охладить. Перед подачей на стол форму опустить в горячую воду на 2-3 сек. и перевернуть на тарелку. Норма продуктов: 2 ст. гор.воды, 3ст. ягод,1/2ст. сахарного песка, 1ст. ложка желатина.

Желе «птичье молоко»

40 гр. желатина развести в 150 гр. воды, настоять 30 минут. Желтки растереть с 1 ст. сахара. Влить молоко – 1 стакан, всыпать 1 ст. ложку муки, на водяной бане довести до кипения, постоянно помешивая. Массу остудить до комнатной температуры. добавить 300 г. сливочного масла. Взбить. Желатин подогреть. Взбить 10 белков в крутую пену. Во взбитые белки быстро влить желатин. Смешать желтковый крем со взбитыми белками. И все это в холодильник – до полного замерзания.

Желе сметанное

1.200 г сметаны некислой, базарной, 100 г сахарной пудры, 1 ст. ложка желатина, 0,5 ст. воды. Желатин залить водой на час для набухания. Сметану взбить с сахарной пудрой. Желатин с водой нагревать, помешивая, до полного растворения. Охладить. Осторожно соединить со взбитой сметаной, взбить все. Охладить.

Можно заливать порциями, т. е. слоями(разного цвета, разных вкусов), добавляя ваниль, какао, молотые на кофемолке орехи, коньяк и т. д. Можно и так: залить один слой, охладить, потом положить киви, клубнику, курагу, другие фрукты и аккуратно по стенке влить вторую порцию желе. Желательно, чтобы фрукты не всплыли.

2. На стандартный пакетик желатина берется около 700 гр. сметаны. Желатин замачивается на 40 – 60 мин. В это время в посуду для заливки закладываются порезанные банан, яблоки, груши, курага, мелко растолченный грецкий орех. Нельзя вводить кислые продукты, т. к. они препятствуют желированию. После их размягчения засыпается сахар– примерно стакан. Желатин доводится до кипения, но не кипятится, процеживается, охлаждается немного, чтобы сметана не свернулась, после этого, помешивая, желатин заливается в сметану, перемешивается и все это выливается в подготовленные формочки.

Желе сливочное

Желатин растворяют в 3/4 стакана теплой воды, добавляют сахар, ваниль, тертый миндаль и кипятят. Раствор процеживают через сито. Сливки доводят до кипения, остуживают до комнатной температуры, помешивая, соединяют с раствором, заливают в форму и ставят на холод.

Продукты: сливки – 3 стакана, желатин 13 г, вода -3/4 стакана, сахар – 120 г, миндаль – 10—12 шт., ванилин по вкусу.

Желе из кефира

0.5 л кефира, 2 ст. л. меда, 2 ч. л. желатина.

Кастрюлю с набухшим желатином нагреть на водяной бане до растворения желатина. Охладить, добавить мед, перемешать. Соединить с кефиром и тщательно размешать, разлить в порционную посуду и поставить в холодильник.

Желе шоколодное

4 чайных ложки какао, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки желатина. Желатин растворить в 80 г. воды. Смешать с приготовленным и остывшим какао. Разлить по формочкам и поставить в холодильник. Можно сделать слоеное желе. Налить в формочку сметанное желе, поставить в холодильник. Когда застынет, сверху налить шоколадное или наоборот.

Мусс из свежих яблок

Яблоки промыть и нарезать тонкими ломтиками, удалив семечки. Залить яблоки 2 1/2 стаканами горячей воды и сварить их до мягкости. Слить сок в другую посуду, процедить его через марлю, а яблоки протереть сквозь частое сито.

В яблочный сок положить сахар и замоченный желатин. Все время помешивая, довести сироп до кипения и охладить. Охлажденный сироп вылить в глубокую кастрюлю, положить туда же яблочное пюре, немного ванилина и взбивать металлическим веничком до образования пенистой массы. Как только масса слегка загустеет, ее быстро разлить в формы или вазочки и охладить.

Мусс из других свежих фруктов приготовляют таким же способом. На 250 г яблок – 3/4 стакана сахара, 15 г желатина.

Лимонный мусс

Приготовить смесь так же, как для лимонного желе, влить ее в кастрюлю, которую поставить в холодную воду или на лед, и взбивать металлическим веничком до тех пор, пока не получится однородная пенистая масса.

Когда масса начнет густеть, взбивание прекратить, быстро разлить мусс в формы и охладить. На стол к лимонному муссу отдельно в соуснике можно подать ягодный сироп или соус из красного вина.

На 1 лимон – 15 г желатина, 3/4 стакана сахара, 2 стакана воды.

Мусс из ягод

Ягоды свежие или замороженные перебрать и промыть в холодной воде, размять ложкой или деревянным пестиком в фарфоровой посуде и протереть сквозь волосяное сито. Выжимки от ягод залить 2 стаканами горячей воды, вскипятить и процедить. В полученный сок положить сахар и замоченный желатин. Все время помешивая, довести сироп до кипения. В охлажденный сироп положить ягодное пюре и взбивать металлическим веничком до образования пенистой массы. Как только эта масса слегка загустеет, быстро разлить ее в формы или вазочки и охладить.

На 1 стакан ягод – 3/4 стакана сахара, 15 г желатина.

Мусс клюквенный с манной крупой

В кастрюлю положить промытую перебранную клюкву и деревянным пестиком хорошо ее размять, добавить 1/3 стакана кипяченой воды и отжать через марлю. Полученный сок поставить в холодное место. Выжимки от ягод залить 3 стаканами воды и прокипятить в течение 5 минут, после чего процедить и на полученном отваре заварить манную крупу, всыпая ее в кипящий отвар постепенно, при помешивании.

После 20 минут медленного кипения всыпать сахарный песок, дать массе вскипеть и снять с огня. В сваренную массу влить отжатый ранее сок и взбить веничком до состояния густой пены. При увеличении массы в объеме в два раза разлить ее в вазочки и вынести в холодное место. К клюквенному муссу можно подать холодное молоко.

На 1 стакан клюквы – 1 стакан сахара, 3 ст. ложки манной крупы.

Медовый мусс

Разбить яйца и отделить белки от желтков. Желтки растереть, постепенно прибавляя к ним мед. После этого растертые желтки проварить на слабом огне до густоты, непрерывно помешивая, и, сняв с огня, охладить. Яичные белки взбить в густую пену и соединить с проваренными желтками, после чего мусс переложить в блюдца или вазочки и охладить.

Вместо яичных белков можно в мусс положить 3/4 стакана взбитых сливок. На 1 стакан меда – 4 яйца.

Мусс из мака

Мак-250 г, сахар – 150 г, цедра 1 лимона, изюм -60 г, сливки – 500 г, желатин – 25 г, грецкий орех – 60 г.

Мак хорошо промыть и отварить в молоке до мягкости. Процедить. Пропустиь мак 2 раза через мясорубку. Орехи измельчить. Цедру стереть с лимона мелкой теркой. Изюм промыть горячей водой. Охлажденные сливки взбить и добавить в них растворенный желатин, мак, цедру, орехи, сахар и изюм. Смешать, выложить на блюдо, поставить в холодильник на 1.5-2 часа. Можно украсить орехами. А можно подать с шоколадным сиропом:

20 г какао и 100 г сахара развести 100 г горйчей воды и довести до кипения. Чуть ванилина растворить в теплой воде (1:20) и добавить в сироп.

Мусс из ревеня

Ревень моют, чистят, режут кусочками длиной 5-7 см, заливают холодной водой и варят до мягкости, после чего – вместе с отваром протирают через сито. В полученную массу кладут сахар и, доведя смесь до кипения, вводят предварительно замоченный и набухший желатин, вновь доводят до кипения, слегка охлаждают и взбивают до получения пышной пенистой массы. Затем раскладывают в формочки и – в холодильник. Ревень– 300 г, сахар – 1 стакан, желатин – 2 ст. ложки, вода – 1 л.

Самбук яблочный

Подготовленные яблоки нарезают, укладывают на противень или в мелкий сотейник, подливают немного воды и ставят в жаровочный шкаф с температурой 180—200 градусов на 20—30 минут, после чего яблоки протирают. Яблочное пюре укладывают в кондитерский котелок, добавляют сахарный песок, яичные белки, охлаждают до 8-10 градусов и взбивают на холоде в пышную пену. Когда масса увеличится в 2 1/2-3 раза, котелок снимают со льда и вливают тонкой струйкой при быстром помешивании растворенный желатин;перемешивают, быстро разливают в охлажденные формочки и охлажэдают. При подаче на стол выкладывают на вазочку, блюдечко или тарелку, вокруг самбука наливают ягодный сироп.

Кремы

Кремы приготовляют из сливок не ниже 30%-ой жирности или из сметаны, взбитых в густую пену. Крем, как желе и муссы, можно готовить в вазочках или разлить в специальные формы. Перед подачей на стол крем надо выложить из форм на тарелочки или блюдо.

Крем может быть ванильный, кофейный, шоколадный, ореховый, клубничный, земляничный, апельсиновый и т. д. Взбитые сливки соединяются для получения крема с соответсвующими продуктами перед охлаждением.

К кремам можно отдельно подавать сладкие соусы из ягод, красного вина, шоколада, кофе, а также фруктово-ягодные сиропы.

Крем из сливок

Сливки влить в кастрюлю, поставить на лед или в холодную воду и взбивать металлическим веничком до образования густой пены (пена должна держаться на веничке). Во взбитые сливки, все время помешивая их веничком, постепенно всыпать сахарную пудру, положить немного ванилина и, не переставая мешать, тонкой струйкой влить растворенный теплый желатин. Желатин предварительно надо намочить в течение 20—25 минут в холодной воде, отжать и, помешивая, растворить в 1/4 стакана кипятка.

На 1 стакан густых сливок – 1/2 стакана сахарной пудры, 10 г желатина, ванилин.

Крем из сметаны

Сметану влить в кастрюлю, добавить сахар, ванилин, поставить на лед или в холодную воду и металлическим веничком взбивать до тех пор, пока объем сметаны не увеличится, примерно, вдвое. После этого в сметану, помешивая ее веничком, влить тонкой струйкой растворенный теплый желатин. Полученный крем, хорошо перемешав, немедленно разлить в вазочки или формы и охладить.

Крем из сметаны можно приготовить с добавлением пюре из свежих ягод: земляники, клубники, малины и др. Ягоды надо перебрать, промыть в холодной воде и протереть сквозь волосяное сито, а затем смешать со взбитой сметаной (перед тем, как вливать желатину).

На 1 стакан сметаны – 1/2 стакана сахарной пудры, 10 г желатина.

Ванильный, шоколадный и кофейный кремы

Сливки перелить в кастрюлю, поставить на лед или в холодную воду и взбивать металлическим веничком до образования густой пены, которая должна держаться на веничке. Во взбитые сливки, все время помешивая их веничком, постепенно всыпать сахарную пудру, положить немного ванилина и, не переставая мешать, тонкой струйкой влить растворенный теплый желатин. После этого крем разлить в формы и охладить.

Кремы шоколадный и кофейный приготовляют таким же способом. Для шоколадного крема 1 ст. ложку какао надо размешать с сахарной пудрой, а для кофейного – желатин растворить в 1/4 стакана крепкого кофейного отвара, приготовленного из 2 чайных ложек натурального кофе.

На 1 стакан густых сливок – 1/3 стакана сахарной пудры, 10 г желатина, 1/4 порошка ванилина.

Есть и другой способ приготовления этих кремов. Яйца или желтки растирают с сахарным песком и, быстро помешивая, соединяют с кипяченым горячим молоком и нагревают до 70—80 градусов. В яично-молочную смесь кладут подготовленный желатин и вводят ванилин, какао или кофе. Смесь охлаждается до 20—30 градусов, затем в нее добавляются охдажденные взбитые сливки (1/8 -1/6 от общего количества) при помешивании снизу вверх. В получившуюся массу при непрерывном помешивании добавляют оставшиеся сливки. Крем быстро разливают в формочки и охлаждают при температуре 6-8 градусов. При подаче на стол вокруг крема можно налить сиропа с вином.

Ягодный крем

Свежие или замороженные ягоды (землянику, малину) перебрать, промыть в холодной воде и протереть сквозь волосяное сито. Полученное пюре перемешать с сахарной пудрой. Сливки процедить в кастрюлю, поставить на лед или в холодную воду и взбивать металлическим веничком до образования густой пены. Во взбитые сливки положить протертые с сахаром ягоды и хорошо размешать, затем, не переставая размешивать, влить тонкой струйкой растворенный теплый желатин.

Полученный крем быстро разлить в формы. На 1 стакан сливок – 3/4 стакана сахарной пудры, 1/2 стакана ягод, 10 г желатина.

Мороженое

Пищевая промышленность вырабатывает высококачественное мороженое в разнообразном ассортименте – сливочное, шоколадное, фруктовое. Кроме обычного мороженого изготовляются пломбиры разных сортов и торты из мороженого.

Мороженое, выпускаемое промышленностью, вырабатывается специальными машинами со строгим соблюдением санитарно-гигиенического режима. По вкусовым качествам оно превосходит мороженое домашнего изготовления.

Мороженое можно приготовить также и дома. Для этого необходимо иметь специальный сосуд с крышкой – мороженицу и кадку соответствующего размера для заполнения смесью колотого льда с солью.

Мороженое можно приготовить двух основных сортов: сливочное и фруктово-ягодное. Сливочное приготовляется из молока или сливок, сахара и яиц с добавлением ароматических и вкусовых веществ. Фруктово-ягодное мороженое приготовляется из соков и пюре различных фруктов, ягод и сахара. Сахар в мороженое надо класть в строго определенном количестве, так как на качество мороженого в одинаковой мере влияет как излишек, так и недостаток сахара.

При подаче на стол мороженое можно украсить разными консервированными фруктами, печеньем, а также полить сверху вареньем, ягодным сиропом или фруктовым соком и разными ликерами и винами.

Сливочное мороженое

Желтки яиц отбить в кастрюлю, смешать с сахаром и ванилью, растереть и развести горячими сливками или молоком, после чего поставить на огонь и варить, все время помешивая деревянной лопаточкой. Когда смесь слегка загустеет и с поверхности исчезнет пена, кастрюлю снять с огня, массу процедить сквозь сито и охладить. Охлажденную массу вылить в форму мороженицы, накрыть ее крышкой, обложить наколотым льдом, смешанным с солью (на каждые 6-7 кг льда – 1 кг соли), уплотнить его и вращать мороженицу.

В процессе замораживания нужно добавлять лед и спускать воду. Замораживание продолжается 30—40 минут. Когда мороженое станет густым, открыть форму, вынуть лопасти, оправить, накрыть крышкой и дать мороженому постоять час, чтобы оно окрепло. При подаче на стол мороженое разложить в вазочки.

На 3 стакана сливок или молока – 1 1/4 стакана сахара, 3 яйца, 1/4 порошка ванилина.

Мороженое из ягод

Землянику, малину (свежие или замороженные) перебрать, промыть в холодной воде, протереть сквозь волосяное сито в фаянсовую или фарфоровую посуду. Сахар всыпать в кастрюлю, залить водой, вскипятить и охладить. Охлажденный сироп перелить в форму мороженицы, положить туда же ягодное пюре и хорошо его размешать.

Замораживается ягодное мороженое так же, как и сливочное.

На 500 г ягод – 1 1/2 стакана сахара, 2 стакана воды.

Мороженое из кофе со сгущенным молоком

Кофе со сгущенным молоком из банки выложить в кастрюлю, развести его горячей водой, размешать, вскипятить. После охлаждения перелить в форму, а в дальнейшем замораживать так же, как и сливочное мороженое.

Таким же способом можно приготовить мороженое из какао со сгущенным молоком.

На банку кофе со сгущенным молоком – 2 стакана воды.

Сладкие соусы

Ванильный соус

Сахар хорошо растереть с яичными желтками и мукой. Эту массу развести горячим молоком и, непрерывно помешивая, варить соус до кипения. Как только соус загустеет, снять его с огня, процедить сквозь сито или кисейку и добавить ванилин.

На 1 1/2 стакана молока – 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/2 порошка ванилина, 1 чайную ложку муки.

Соус из ягод с вином

Перебранные и промытые ягоды (клубнику, малину, землянику, смородину) протереть сквозь волосяное сито. В кастрюлю всыпать сахар, влить 1/4 стакана воды, вскипятить и снять накипь. В горячий сироп прибавить вино, подготовленное пюре из ягод и, помешивая, довести до кипения. Готовый соус подать в горячем или холодном виде.

На 1 стакан ягод – 1 стакан сахара, 1/4 стакана красного или белого вина.

Соус из красного вина

В кастрюлю влить вино и 1/2 стакана воды, положить лимонную цедру, вскипятить, добавить картофельную муку, разведенную в 1/4 стакана холодной воды, затем всыпать сахар и, не снимая с огня, помешивать соус, пока сахар не растворится. Соус подавать в горячем или холодном виде.

На 1/2 стакана натурального красного вина – 3/4 стакана сахара, 1 чайную ложку картофельной муки.

Шоколадный соус

Яичные желтки хорошо растереть с сахаром, добавить какао и муку, размешать, развести горячим молоком и поставить на огонь. Непрерывно помешивая, варить соус до кипения. Как только соус загустеет, снять его с огня и процедить сквозь ситечко.

На 1 1/2 стакана молока – 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 ст. ложку какао, 1 чайную ложку муки.

Соус из кураги

Курагу промыть в теплой воде, положить в кастрюлю, залить стаканом воды и варить до мягкости. Сваренную курагу протереть сквозь частое волосяное сито, положить обратно в кастрюлю, добавить сахар и 1/4 стакана горячей воды, все это размешать, поставить на огонь и прокипятить в течение 5 минут. После этого соус снять с огня, добавить в него вино и размешать. Так же можно приготовить абрикосовый соус, заменив курагу абрикосовым пюре (200 г).

На 100 г кураги – 1/4 стакана сахара, 1/4 стакана вина (мускат или мускатель).

Пудинги и другие сладкие блюда

Рисовый пудинг

Перебранный и хорошо промытый рис положить в кипящую воду. После 10 минут кипения рис надо откинуть на сито, дать стечь воде, затем положить его обратно в кастрюлю, залить горячим молоком и варить еще 15 минут, после чего слегка охладить.

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить ванилин и смешать со сваренным рисом. Туда же положить кусочки цуката, промытый изюм, сливочное масло, очищенные и мелко нарезанные орехи и яичные белки, взбитые в густую пену. Все это хорошо перемешать. Приготовленную массу выложить в специальную форму или на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и поставить на 30—40 минут в духовой шкаф или в печь со средним жаром.

Перед подачей на стол пудинг из формы выложить на блюдо. Отдельно в соуснике можно подать фруктовый или ягодный соус.

На 1 стакан риса – 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 2 стакана молока, 4 яйца, 50 г цуката, 100 г изюма, 1/4 порошка ванилина.

Пудинг из ванильных сухарей

Ванильные сухари разломать, сложить в кастрюлю или миску, залить горячим молоком, накрыть и оставить на 15—20 минут. Цукаты нарезать небольшими кубиками, изюм перебрать и промыть в холодной воде. Яичные желтки отделить от белков, растереть с сахаром и смешать с замоченными сухарями. Затем положить нарезанные цукаты, изюм, растопленное масло, взбитые яичные белки и все это хорошо перемешать. Приготовленную массу выложить в специальную форму с отверстием в середине, предварительно смазав ее густым слоем масла и посыпав сухарями. Форму надо заполнить только на 3/4, чтобы осталось место для подъема пудинга. Наполненную форму поставить на 30—40 минут в духовой шкаф или в печь со средним жаром. Пудинг считается готовым, когда он сделается упругим, поднимется и будет отставать от краев формы.

Готовый пудинг выложить на блюдо и подать горячим. При желании пудинг можно облить фруктовым или ягодным соусом. На 150 г ванильных сухарей – 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 2 стакана молока, 50 г цуката, по 100 г изюма и сливочного масла.

Ореховый пудинг

Мякиш белого хлеба намочить в молоке. Орехи слегка подсушить, очистить от скорлупы и пропустить через мясорубку. Яичные желтки растереть с сахаром и соединить с ореховой массой, намоченным в молоке белым хлебом и растопленным сливочным маслом. Все это хорошо перемешать, добавить взбитые яичные белки и выложить в специальную форму или на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями.

Пудинг нужно выпекать в духовом шкафу или в печи со средним жаром в продолжение 30—40 минут. Готовый пудинг из формы выложить на блюдо и подать горячим. Сверху пудинг можно полить ванильным соусом или подать соус отдельно.

На 150 г грецких орехов – 3 яйца, 250 г белого хлеба, 3/4 стакана сахара, 1 1/2 стакана молока, 100 г сливочного масла.

Сливки, взбитые с сахаром

В кастрюлю влить густые сливки, поставить на лед или в холодную воду и взбивать металлическим или деревянным веничком до образования густой пены. Затем положить в них сахарную пудру и ванилин или ванильный сахар, размешать и тут же подавать на стол, иначе сливки могут отстояться и сделаться жидкими. Взбитые сливки можно подавать со свежими ягодами, с мороженым, бисквитом.

На 1 стакан сливок – 3 ст. ложки сахарной пудры.

Сметана, взбитая с сахаром

В кастрюлю влить сметану, всыпать сахарный песок, поставить кастрюлю на лед или в холодную воду и взбивать сметану с сахаром металлическим или деревянным веничком до образования густой пены. Готовность сметаны определяется увеличением ее объема в 2 – 2 1/2 раза. Для вкуса в сметану можно добавить ванилин.

Взбитую сметану тут же подавать к столу. К взбитой сметане можно подать заварные булочки или свежие ягоды.

На 1 стакан сметаны – 2 1/2 ложки сахара.

Воздушный пирог из яблок

Яблоки (лучше всего антоновские) обмыть в холодной воде, разрезать на несколько частей, удалить семечки, положить на сковороду, подлить немного воды и испечь в духовом шкафу. Печеные яблоки протереть сквозь сито, в полученное пюре всыпать сахар и, помешивая, варить, пока пюре не загустеет и не перестанет стекать с ложки.

Яичные белки влить в кастрюлю, хорошо охладить и взбить веничком до образования густой пены.

Во взбитые белки положить горячее пюре и хорошо вымешать. Приготовленную массу выложить в виде горки на смазанную маслом сковороду, поверхность сгладить лезвием ножа и поставить на 10—15 минут в духовой шкаф, чтобы пирог подрумянился и поднялся.

Как только пирог будет готов, его надо подавать, иначе он осядет. Подают пирог в той же посуде, в которой он выпекался, сверху посыпают сахарной пудрой. Отдельно к пирогу можно подать холодное кипяченое или пастеризованное молоко или сливки.

Вместо яблок можно взять готовое яблочное пюре или яблочный соус.

На 6 яиц (белки) – 1 стакан сахара, 300 г яблок, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Яблоки, фаршированные рисом и орехами

Яблоки промыть в холодной воде, вынуть из них сердцевину и часть мякоти (не прорезая яблока насквозь). Миндаль или орехи очистить от кожуры и мелко нарезать. Изюм перебрать и промыть. Рис перебрать, хорошо промыть и сварить на молоке с сахаром. В полученную рисовую кашу положить изюм, орехи, сливочное масло, яйца и все это хорошо перемешать. Яблоки наполнить фаршем, положить на сковороду и поставить в духовой шкаф. Для того, чтобы яблоки не пригорели, на сковороду подлить 2-3 ст. ложки воды. Как только яблоки сделаются мягкими, их надо вынуть из духовки и выложить на блюдо. Сверху яблоки можно полить ягодным (малиновым или черносмородиновым) вареньем.

На 10 яблок – 50 г изюма, 1/2 стакана риса, 1 стакан молока, 50 г орехов или миндаля, 1/2 стакана сахара, 1 сырое яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла.

Бабка из белого хлеба с яблоками

Срезать корки с батона белого хлеба, нарезать его тонкими ломтиками, часть хлеба нарезать кубиками и подсушить. Молоко, сырое яйцо и 2 ст. ложки сахара перемешать и слегка взбить веничком.

Яблоки очистить от кожуры и семечек, нарезать в виде кубиков и пересыпать сахаром. Форму или сковороду смазать густым слоем сливочного масла. Ломтики белого хлеба смочить взбитой яичной массой и обложить ими дно и боковые стенки формы или сковороды. Подсушенные хлебные кубики полить сливочным маслом и перемешать с яблоками. Туда же добавить немного натертой лимонной цедры или ванилина. Яблоки, перемешанные с хлебными кубиками, выложить на середину формы, наполнив ее до краев. Сверху форму надо также накрыть ломтиками хлеба, смоченного во взбитой яичной массе, и поставить форму на 40—50 минут в духовой шкаф или в печь со средним жаром.

Готовую бабку оставить в форме в течение 10 минут, потом выложить на блюдо, сверху, при желании, украсить консервированными фруктами и облить фруктовым соусом. На стол бабку надо подавать в горячем виде.

На 500 г яблок – 1 стакан молока, 300 г белого хлеба, 1 яйцо, 3/4 стакана сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, цедру с лимона или апельсина.

Гурьевская каша

В кипящее молоко положить сахар и ванилин. После этого постепенно всыпать манную крупу и, помешивая, варить в течение 10 минут. В сваренную кашу положить масло и сырые яйца, все это хорошо перемешать и выложить на сковороду, предварительно смазанную сливочным маслом, посыпать сахаром и поставить в горячий духовой шкаф. Когда образуется светлокоричневая корочка, каша будет готова.

При подаче на стол кашу украсить консервированными фруктами, полить сладким соусом и посыпать поджаренным миндалем.

На 3/4 стакана манной крупы – 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г миндаля, 1/2 порошка ванилина, 1/2 банки консервированных фруктов.

Печеные яблоки с вареньем

Яблоки промыть в холодной воде, вынуть из них сердцевину (не прорезая яблока насквозь), наколоть кожицу, заполнить яблоки вареньем и положить их на сковороду. Подлить 2-3 ст. ложки воды и поставить на 15—20 минут в духовой шкаф со средним жаром. Как только яблоки сделаются мягкими, их нужно вынуть, дать слегка остыть, после чего переложить на блюдо или тарелку и полить сверху образовавшимся на сковороде сиропом.

Для фарширования яблок лучше всего брать земляничное, клубничное, черносмородиновое и вишневое (без косточек) варенье. В варенье, взятое для фарширования яблок, хорошо добавить 1/2 стакана толченых сухарей или бисквитной крошки, толченый миндаль или мелко нарубленные грецкие орехи.

Печеные яблоки с сахаром приготовляются так же, как и яблоки с вареньем, с той лишь разницей, что в середину яблока вместо варенья надо насыпать сахар.

На 10 яблок – 1/2 стакана варенья.

Трубочки со сливками

В кастрюлю отбить яйца, всыпать 200 г сахарной пудры и положить ванилин. Все это хорошо растереть до образования однородной гладкой массы. Потом в кастрюлю всыпать муку, размешать и полученное тесто развести молоком.

На подогретый железный лист, слегка смазанный куском воска, столовой ложкой разложить тесто и разровнять, чтобы получились тонкие небольшие блинчики, после чего поставить в горячий духовой шкаф. Как только края блинчиков зарумянятся, надо, не вынимая весь лист из шкафа, снимать их по одному и завертывать в виде трубочек.

Фисташки или миндаль ошпарить кипятком, очистить от кожицы и мелко изрубить. Сливки взбить до образования густой пены и перемешать с сахарной пудрой и ванилином. Трубочки наполнить из конверта взбитыми сливками, уложить на блюдо, сверху посыпать сахарной пудрой, а сливки фисташками.

На 1 1/4 стакана муки – 2 яйца, 250 г сахарной пудры, 1/4 стакана молока, 1 стакан густых сливок, 50 г фисташек или миндаля, 1/4 порошка ванилина.

Яблоки в тесте

Приготовить тесто. Для этого растопленное сливочное масло смешать в кастрюле с яичными желтками, добавить столовую ложку молока, всыпать муку, столовую ложку сахара, 1/2 чайной ложки соли, размешать и развести оставшимся молоком, положить взбитые в густую пену яичные белки и слегка перемешать снизу вверх, чтобы белки не осели.

Яблоки (лучше всего антоновские) очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ровными кружочками толщиной 1/2 см, пересыпать сахаром и дать полежать 25—30 минут. После этого каждый кружочек яблока взять вилкой, обмакнуть в приготовленное тесто и положить на сковороду с разогретым маслом. Поджаривать яблоки надо на слабом огне до тех пор, пока они не подрумянятся с обеих сторон. Сковороду с яблоками поставить на 5 минут в духовой шкаф со средним жаром. Готовые яблоки уложить на тарелку или блюдо, посыпать сверху сахарной пудрой и подать на стол. Отдельно в соуснике можно подать ягодный сироп, или абрикосовый соус, или сметану.

На 500 г яблок – 2-3 ст. ложки топленого масла и 2 ст. ложки сливочного, 1/4 стакана сахара, 1 ст. ложку сахарной пудры, 1/2 стакана муки, 4 яйца, 1/3 стакана молока.

Ломтики белого хлеба с фруктами

Молоко, яйца и сахар смешать и слегка взбить веничком. С батона белого хлеба срезать корки и нарезать хлеб ровными ломтиками. Эти ломтики обмакнуть во взбитую яичную массу и с обеих сторон обжарить на сковороде с маслом. Поджаренные ломтики хлеба поместить на блюдо или тарелку, сверху положить подогретые консервированные фрукты, полить сиропом и подать на стол.

Поджаренные ломтики хлеба можно залить вареньем или компотом из яблок, персиков, абрикосов и других фруктов.

На 300 г хлеба – 2 яйца, 1/2 банки консервированных фруктов, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока, 2-3 ст. ложки масла.

Ореховые пирожные в шоколадной глазури

150 г. сахара, 150 г. очищенных грецких орехов, 1 белок, 1 рюмка рома, 1 столовая ложка лимонного сока. Для начинки: 100 г. сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана крепкого кофе, 1 пакетик порошка ванильного сахара. Для глазури: 100 г. сахара, 2/3 стакана воды, 1 столовая ложка какао, 50 г. сливочного масла.

Орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, белком, ромом и лимонным соком, растирая массу до тех пор, пока сахар не разотрется полностью. Из приготовленного орехового теста сделать круглые пирожные величиной с небольшое яблоко. С одного бока пирожных сделать углубление. Рассадить пирожные на листе, покрытом белом бумагой, смазанной маслом, поставить в духовку и зажечь огонь – самый маленький, чтобы только не потух. При такой температуре держать пирожные до тех пор, пока они не подсохнут. Готовые пирожные остудить, заполнить углубления кремом, залить все шары шоколадной глазурью и слегка обсыпать рублеными орехами.

Приготовление крема: растереть сахар с маслом, постепенно прибавляя холодный крепкий настой кофе (1 столовая ложка на 1/2 стакана воды), всыпать ванильный сахар. Тереть пока не разотрется сахар.

Приготовление глазури: Из сахара и воды сварить сироп, как для варенья. Масло и какао растереть и постепенно влить в смесь тонкой струйкой сироп. Готовой глазурью сразу обливать пирожные, пока она не застыла.

Пирожное «колбаска»

500 г. печенья (любого), 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 100 г. сливочного масла.

Печенье помолоть на мясорубке, влить в него теплое молоко, масло, всыпать сахар и хорошо перемешать. Положить массу в разрезанный полиэтиленовый пакет и скатать в форме колбаски, диаметром 4 – 5 сантиметров и пастаывить в морозильную камеру. Через 4 – 6 часов можно подавать, нарезав толстенькими кружочками.

Эклеры

200 г. муки, 100 г. любого жира или маргарина, 4 яйца, 1 стакана воды. Для крема: 500 г. молока, 200 г. сахара, 100 г. муки, 4 яйца, 1 г. ванилина.

Воду и жир поставить на огонь, как только закипит, всыпать муку и тщательно размешать. Тесто заваривается. Снять с огня, вводить яйца по одному, непрерывно размешивая. Когда масса будет тянуться за ложкой, прекратить помешивание. Мокрой ложкой разложить кусочки теста на противень на расстоянии друг от друга, так как при выпечке они увеличиваются в объеме. Выпекать при температуре 200 градусов 20 – 30 минут. Готовые эклеры разрезать посредине, положить в них крем, посыпать сахарной пудрой.

Приготовление крема: В молоко положить сахар, вскипятить. Муку поджарить в духовке до светло – золотистого цвета, вбить в нее яйца, перемешать до исчезновения комочков.

Если масса получается очень густой, добавить горячее молоко.

В яично-мучную смесь влить, помешивая, вскипяченное молоко с сахаром, довести все до кипения, добавить ванилин и снять с плиты.

Трюфели

3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки с верхом сахара, несколько капель миндальной эссенции, 90 г. измельченных миндальных орехов, 2 чайные ложки порошка какао, 60 г. измельченных крошек печенья, ром, херес или апельсиновый сок, шоколадная стружка.

Растереть сливочное масло с сахаром до мягкой воздушной консистенции. Добавить миндальную эссенцию, измельченные миндальные орехи и какао. Тщательно взбить. Положить крошки печенья – столько, чтобы получилось плотное тесто. Налить несколько капель рома, хереса или апельсинового сока для аромата. Тщательно замесить тесто и раскатать «колбаску». Разрезать на равные кусочки и придать им форму шара. Покрыть шарики шоколадной стружкой.

Морковное пюре с изюмом

6 морковей, 2 ст. ложки изюма, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливок 1 ст. ложка лимонного сока.

Морковь натереть на крупной терке, добавить промытый изюм, лимонный сок и проварить 5-7 мин. Сливки взбить с растительным маслом и полить этой смесью морковь.

Пастила из яблок

1. Очищаем и нарезаем 1 кг кислых яблок, варим с 0,5 литра воды до размягчения. Пропускаем вместе с соком через металлическое сито. Берем 1,25 кг яблочного пюре и добавляем 1 кг сахара. Ставим на огонь в широком тазу, размешиваем лопаточкой. Проба на готовность: остуженная на тарелке пастила должна иметь густоту желе. Перед снятием с огня можно добавить немного лимонной кислоты в порошке. Выливаем теплую пастилу на густое полотно, накрываем сверху пергаментной бумагой. После того, как пастила остынет, ее можно употреблять в пищу.

2. Из печеных яблок готовят пюре, соединяют с сахаром (1:1) и варят, помешивая, до средней густоты. Затем массу слоем 1-1.5 см выливают на противень или фанерный лист, покрытый пергаментом. Сушить в духовке при температуре 50—60 градусов 12 час. и проверять, чтобы масса не подгорела.

Пастила из малины

Малину перебрать, засыпать в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в негорячую духовку. Когда малина распарится, протереть через сито, соединить с сахарной пудрой и варить до густоты желе. Разлить нетолстным слоем на лист с пергаментом, посыпанный сахарной пудрой, и сушить при температуре не выше 100 градусов. Посыпать сахарной пудрой.

Десерт «ласточкины гнезда»

Белки взбить с небольшим количеством сахара, постепенно добавляя его; орехи порубить и добавить к взбитым белкам. Десертной ложкой осторожно брать пенистую массу, смешаную с орехами и класть на противень, смазанный жиром. Печь на слабом огне.

150 г сахара, 3 белка, 150 г миндаля или орехов.

Творожная пасха

1. В 800 г протертого сквозь сито творога (лучше домашнего или рыночного),добавить четверть пачки размягченного сливочного масла и 1-2 ст. л. сметаны, сахар по вкусу. В отдельной кастрюльке взбить 5 желтков с 5 ст. л. сахара, влить 250 г сливок и поставить на огонь, непрерывно помешивая, до загустения. Дать чуть остыть и смешать с творогом. Добавить изюм (предварительно замоченный), орехи, цукаты. Смесь плотно утрамбовать в форму. Если нет специальной пасхальной формы, то вполне можно обойтись небольшой тарелкой или мисочкой. В пасхальное утро мисочку перевернуть на блюдо, пасху залить сладким сливочным соусом (на 1 ст. сливок – 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. крахмала, загустить на медленном огне), а сверху украсить оставшимися орехами, цукатами, изюмом.

2. Сырая пасха с цукатами.

1 кг творога, 1.5 ст. сахара, 300 г сливочного масла, 3 яйца, 1 ст. цукатов, ваниль.

Творог и масло протереть через сито, затем соединить.

Отдельно растереть добела желтки с 1/2 ст. сахара и взбить белки. Все соединить, добавить оставшийся сахар, ваниль, нарезанные цукаты. Положить в форму под гнет. Поставить на холод на 2 суток.

3. Царская пасха.

1 кг творога, 400 г масла, 200 г сливок, 5 желтков, 2 ст. сахара, 1.5 ст. цукатов или изюма, ваниль.

Масло растереть добела, желтки растереть с сахаром и ванилью, все соединить. Хорошо перемешать, добавить протертый творог, перемешать. Затем добавить взбитые сливки, осторожно перемешать, добавить цукаты. Выложить в форму.

4. Пасха из ряженки.

2 л ряженки, 2 л молока, 100 г масла, 300 г сметаны, 6 желтков, 1.5 ст. сахара, ваниль.

Ряженку соединить с молоком и сметаной, добавить растертые с сахаром желтки, довести до кипения при постоянном помешивании. Несколько минут кипятить, пока не отойдет сыворотка. Охладить. Подвесить в марле часа на 2, чтобы сыворотка стекла. Массу протереть через сито, добавить растертое с сахаром сливочное масло, ваниль, хорошо перемешать. Выложить в форму.

5. 3 литра молока, 0.5 кг сметаны, 6 яиц, 1 стакан изюма, 1 стакан сахарного песка, 200 г масла, 0.5 стакана очищенных грецких орехов, 50 г шоколада.

Молоко, сметану, яйца смешиваем и ставим в духовку в высокой кастрюле на средний огонь на 2.5-3.0 часа до появления сыворотки. Отбрасываем этот продукт на марлю и подвешиваем, чтобы сыворотка стекла. Далее, не вынимая из марли, ставим под гнет в холодильник, чтобы удалить оставшуюся влагу (часа на три). Полученный творог вместе с маслом пропускаем через мясорубку. В полученную массу добавляем сахарный песок, изюм, тертые орехи и шоколад. Все это тщательно перемешиваем, чтобы разошелся сахарный песок. Раскладываем по формам и ставим в холодильник.

Пасха розовая

800 г творога, 200 г варенья – не очень жидкого (чем меньше сиропа, тем лучше), 100 г сливочного масла, 2-3 стакана свежей густой сметаны, сахар – по вкусу. Все хорошо перемешивается, форма перед наполнением выстилается тонкой салфеткой.

Кутья

500 г риса промыть и залить холодной водой, довести до кипения, откинуть на сито и промыть холодной водой. Затем рис снова залить большим количеством холодной воды и варить до готовности, не мешая. Воду слить, рис охладить. Ошпаренный кипятком сладкий миндаль растереть, добавить сахарный песок, размешав, развести небольшим количеством воды и соедить с рисом. Размешав массу, добавить вымытый и ошпаренный кипятком изюм, корицу и снова тщательно перемешать. Выложить на большую тарелку, сверху обровнять и посыпать сахарной пудрой. Вместо сахара можно использовать разведенный с водой мед.

Марокканский десерт

200 г риса, 0.5 л молока, 80 г сахара, ванилин, соль, 1 ст. л. сливочного масла.

Для соуса: 100 г сахарной пудры, 2 ст. л. какао, 1 ст. л. воды, 2 ст. л. жира.

Рис отварить в молоке, добавить сахар, ванилин, масло.

Охладить и разложить в чашки.

Добавить к сахарной пудре какао, горячую воду и жир, тщательно перемешать. Залить полученным соусом рис. Блюдо подается холодным.

Шарики из орехов и изюма

Очищенные, поджаренные орехи, промытый изюм без косточек и сухари пропустить 2 раза через мясорубку, добавить фруктовой эссенции, хорошо перемешать, сделать шарики величиной с грецкий орех, обвалять их в сахарной пудре, выложить в вазу, подать к столу.

Морковная халва

Морковная халва очень популярна в Северной Индии. Чтобы халва получилась хорошей, важно, чтобы морковь была натерта на тонкие и как можно более длинные «стружки». Эту халву можно делать и без молока. В этом случае добавьте немного больше масла и держите ее на огне, пока она не приобретет консистенцию мармелада.

900 г свежей моркови, 150 г масла, 500 г молока,150 г сахара, 3 ст. л. изюма, 3 ст. л.орехов.

Натрите на мелкой терке морковь. Растопите масло в кастрюле и положите туда натертую морковь. Жарьте ее без крышки на среднем огне около 10 мин, часто помешивая, чтобы она не подгорала. Добавьте молоко, сахар, изюм и орехи. Варите халву еще 20—30 мин, пока она не загустеет и не превратится в однородную массу. Положите халву на сервировочное блюдо. Когда она немного остынет, сформируйте ее в круглый пласт толщиной 3 см.

Сахарная мастика

Свежая сахарная мастика пластична. Поэтому из нее, как из пластилина, легко сделать различные фигурки.

Желатин – 10 г, вода 150 г, сахарная пудра 930 г, патока 50 г, фруктовая эсенция 0.5 г. Выход– 1000 г.

Желатин промывают, заливая его холодной водой, затем воду сливают, а желатин вновь заливают водой (ее температура не должна превышать 20—25 градусов). Дают ему набухнуть около 2-х часов, ставят на слабый огонь и нагревают до полного растворения. Просеянную сахарную пудру насыпают горкой на деревянный или мраморный стол (от алюминия пудра темнеет), делают в ней углубление, в которое вливают патоку, растворенный желатин и фруктовую эсенцию. Быстро перемешивают, чтобы получилась однородная белая или слегка сероватая масса. Из нее и рекомендуется лепить цветы, фигурки зверушек и т. п.

Мармелад

Мармелад из плодов ягод

Мармелад готовят из перезревших плодов и ягод. Их нужно перебрать, вымыть, удалить косточки, поврежденные места, затем варить и протереть через сито. Сахар ложить тогда, когда пюре загустеет. Пропорции сахаа и ягод зависят от того, какой кислоты вы хотите получить мармелад. Во время варки массу перемешивать деревянной ложкой, чтобы она не пригорела. Готовность определяется так: провести ложкой по дну таза, если остается бороздка, значит мармелад готов. Мармелад выложить в пастерилизованные банки и стерилизовать 15 минут.

Мармелад из крыжовника

Крыжовник – 1 кг. Вода – 1-2 стакана. Сахарный песок – 600—800 г.

Спелые, хорошо промытые ягоды крыжовника положить в таз, залить водой и варить на медленном огне, постоянно помешивая, растереть ягоды деревянной лопаткой или ложкой. Варить до тех пор, пока пена не станет собираться к центру таза. После этого массу протереть через сито, прибавить сахар и варить до загустения. Готовый мармелад разложить по формам и хранить закрытым в прохладном месте.

Мармелад из яблок

Яблоки – 1 кг. Сахарный песок – 1 кг.

Яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину и варить в закрытой посуде на слабом огне. После того, как яблоки разварятся, протереть их через сито. В пюре добавить такое же количество сахарного песка и варить, помешивая, на слабом огне до тех пор, пока не загустеет. Готовый мармелад выложить ровным слоем на фарфоровое блюдо, смоченное холодной кипяченой водой, поставить в теплое место. Через 2-3 суток высохший мармелад нарезать на небольшие квадратики и обвалять в сахарном песке. Хранить его в стеклянных банках, покрытых пергаментной бумагой в сухом месте.

«Домашний» мармелад

Обычно его длают из фруктов (яблок, абрикосов, груш, слив, персиков, и т. д.), ягод (малина, клубника и т. п.), дыни, винограда и др. Фрукты варят до мягкости, протирают в пюре, добавляют сахар (на 1 кг фруктов – 600 г) и, помешивая дерев. ложкой, уваривают до загустения. В ягодный мармелад сахара идет больше, где-то грамм 750—800, для дынного – 500 г, для виноградного – 1 кг. Хранить можно в банках под крышкой или просто завязанных бумагой, в прохладе. Или, если получится густой, можно обвалять в сахарной пудре и нарезать.

Мармелад на лимонаде

1 бутылка лимонада, 50 г желатина, 5 стаканов сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, 1 капля фруктовой эсенции (если есть).

Желатин размешать с лимонадом и оставить постоять 2 часа.

Затем добавить сахарный песок, лимонную кислоту, фруктовую эсенцию и все это поставить на медленный огонь, при помешивании достичь растворения сахара (но не кипятить).Потом вылить в плоскую посуду и выставить на холод (на 6 часов). После этого выложить на стол, вырезать формочками и каждый кусочек обвалять в сахаре.

Зефир

Зефир яблочный

Яблоки 600 г, сахарный песок 300 г, яичные белки 150 г, сок лимона 10 г, желатин 10 г.

Яблоки испечь и протереть. Добавить в яблочное пюре сахар и варить до загустения при непрерывном помешивании. Взбить охлажденные белки и соединить с пюре. В смесь ввести растворенный желатин, лимонный сок, все тщательно перемешать, разложить в порционную посуду и охладить.

Зефир абрикосовый

Абрикосы 500 г, яичные белки 200 г, сахар 300 г, желатин 10 г.

Процесс приготовления аналогичен яблочному зефиру.

Зефир клубничный

Клубника 450 г, сахар 200 г, яичные белки 200 г, сливки 200 г, желатин 10 г.

Процесс приготовления аналогичен предыдущему, отличие лишь в раздельном взбивании сливок и белков. Далее все соединяется и – см. выше.

Зефир сахарный

Один кг. сахарного песка залейте двумя стаканами воды, поставьте на средний огонь и варите пока не получится, что при опускании в холодную воду масса застывает до консистенции хлебного мякиша, из которого можно вылепить мягкий шарик. При этом обязательно нужно соблюдать правила:

1) Сахар очистить от пены.

2) Положив сахар в воду, нужно его все время помешивать, чтобы он не пристал ко дну и не дал желтую окраску сиропу.

3) Как только сахар растает, сироп нельзя мешать, иначе он может помутнеть, кристаллизоваться.

4) Как только пена снята, тряпочкой, смоченной в холодной воде, нужно обмыть края посуды, чтобы на них не осталось ни крупинки сахара, иначе сахар начнет гореть.

5) Варить сироп на сильном ровном огне. Лучше в посуде с толстым дном.

Пока сироп варится в четверти стакана холодной воды, замочите 25 г желатина. Чашку с желатином поставте на 15 мин в миску с горячей водой. Кастрюлю с сиропом поставьте в холодную воду, добавьте 20 г уксусной эссенции, немного ванилина(обязательно), 2-3 чайные ложки вина. Взбивайте массу венчиком или ложкой, вливая при этом растворенный желатин. Взбивать нужно пока масса не станет пышной и белой. Если масса хорошо держится на ложке, зефир готов. Нужно выложить его порциями на лист, смазанный маслом, и подождать пока он немного подсохнет. Хранить в пакете, иначе засохнет. Если сделать все правильно, получается вкусно и не хуже магазинного.

Зефир «анечка»

5 ст. сахара и 1 ст. воды сварить на малом огне до густоты. Снять с огня, слегка остудить. Всыпать в стакан 2 ст. ложки желатина, добавить холодной кипяченной воды до верха стакана и, помешивая ложкой, довести до набухания. Набухший желатин растворить на водяной бане и вылить в сахар с желатином. Взбивать деревянной ложкой массу минут 20—30. Продолжая взбивать, добавить в массу 1 ч. ложку лимонной кислоты, а затем 1 ч. ложку соды и продолжать взбивать до густоты. Масса должна получиться белой и пышной. Быстро выложить ее ложкой на смазанную маслом деревянную доску.

Суфле морковно-яблочное (паровое)

Морковь нарезать на небольшие кусочки и тушить с молоком до готовности. Яблоки очистить и вместе с морковью пропустить через мясорубку, затем соединить с крупой, сахаром и сырым желтком, добавить 10 г растопленного масла и взбитый белок; все это слегка вымешать, выложить в формочку, смазанную маслом, и на пару довести до готовности. Суфле подать к столу с маслом.

Моркови – 75 г, яблок – 75 г, масла сливочного – 20 г, 1/2 яйца, сахара – 10 г, манной крупы – 10 г, молока – 50 г.

Суфле манное на молоке (паровое)

На молоке с водой заварить кашу и кипятить ее в течение 10 минут, затем снять с огня, ввести желток, сахар и 10 г масла, хорошо выбить, слегка смешать со взбитым белком, выложить в формочку, смазанную маслом, и на пару довести до готовности.

Манной крупы – 50 г, молока – 100 г, масла сливочного – 15 г, сахара – 10 г, 1/2 яйца, воды – 25 г.

Суфле творожное с печеньем (паровое)

Печенье истолочь, смешать с сахаром, залить молоком, дать постоять 10—15 минут, затем соединить с протертым творогом, желтком и 5 г растопленного масла; всю массу хорошо вымешать; соединить со взбитым белком, выложить в формочку, смазанную маслом, верх разровнять и на пару довести до готовности.

Подать к столу со сметаной. Творога – 120 г, печенья – 20 г, сахара – 15 г, 1/2 яйца, молока – 20 г, масла сливочного – 10 г, сметаны – 30 г.

Суфле творожное с вишневой подливкой (паровое)

Из манной крупы и 30 г воды сварить кашу и охладить. Творог (свежий, сухой) протереть сквозь сито, соединить с манной кашей, добавить желток, 5 г сахара и 5 г растопленного масла. Все это хорошо растереть, ввести взбитый белок, слегка вымешать, выложить в формочки, смазанные маслом, и на пару довести до готовности. Из вишни и 100 г воды, 10 г сахара и картофельной муки сварить кисель и горячим полить суфле.

Творога – 120 г, крупы манной – 10 г, масла сливочного – 10 г, сахара – 15 г, 1/2 яйца, вишни сухой – 25 г, муки картофельной – 5 г.

Суфле творожное с урюком и орехами

Орехи истолочь до тестообразного состояния и соединить с мелко нарубленным урюком и с творожной массой, затем все это вымешать, выложить в формочку, смазанную маслом, и запечь. Подать к столу со сметаной.

Творога – 100 г, крупы манной – 10 г, 1/2 яйца, сахара – 15 г, молока – 20 г, урюка – 30 г, орехов грецких очищенных – 25 г, масла сливочного – 10 г, сметаны – 30 г.

Торты без выпечки

Яблочный торт «СпешУ»

Продукты: 0,5 кг яблок, 1 пачка печенья (250 г), 50 г изюма, 100 г грецких орехов, 30 г сахара, 300 г сливок, цедра 1-2 лимонов или корица.

Очистить яблоки от кожуры и натереть их на крупной терке. Тертые яблоки перемешать с толченым печеньем, изюмом и др. продуктами. Выложить в форму для торта, сверху покрыть взбитыми сливками.

Яблочный торт с манной крупой

Продукты: 750 г яблок, 1 стакан молока, 100 г меда, 25 г манной крупы, 30 г орехов, лимонная цедра, 100 г сахара.

Сварить из молока, меда, крупы густую кашу. Всыпать мелко рубленные орехи, сахар, лимонную цедру. Все перемешать, выложить в форму для торта, выровнять поверхность и охладить в холодильнике (15—20 мин). Яблоки очистить от кожуры, порезать дольками, посыпать сахаром, положить их на верх торта и полить взбитыми сливками.

Торт «Птичье молоко»

1. Продукты: 500 г (35% – ных) сливок, 10 яичных белков, 4 ст. ложки желатина, 4 ст. ложки сахарной пудры, лимонная кислота, ванилин, ароматическая эссенция.

Приготовить желатин: промыть кипяченой водой, соединить с охлажденной кипяченой водой в соотношении 1:10 и оставить для набухания, затем на водяной бане подогреть до растворения желатина, но не кипятить. Охлажденные сливки взбить до пышной, устойчивой пены и, не прекращая взбивания, постепенно добавить сахарную пудру, ванилин, ароматизаторы. Приготовленный желатин добавить во взбитые сливки, а затем взбить их. Взбить яичные белки и, не прекращая взбивания, добавить лимонную кислоту. Соединить, взбивая, сливочную и белковую массу. Сложить в форму для торта, охладить. Сверху можно украсить фруктами, шоколадом, мармеладом.

2. Замочить 1 ст. л. желатина в 1/4 ст. воды, туда же выжать 1 лимон, подогреть и добавить к 4 белкам взбитым с 1 ст. сахара. Залить шоколодной глазурью.

3. 5 белков взбить с 1 ст. сахара, 3 чайных л. желатина замочить в 3 ст. л. воды, подогреть, процедить и добавить к белкам. Залить шоколадной глазурью.

Торт «Кофейный»

200 г сливочного масла, 3ст. л. сахарного песка, 300 г ванильных сухарей,0.5 ст. черного кофе, 5 яиц. Желтки растереть с сахаром, белки взбить и перемешать вместе с желтками. Сухари растереть и смешать со смесью, приготовленной раньше, затем добавить растопленное масло и черный кофе. Все перемешать и поставить на холод на 10—15 мин.

Торт «Шутка»

Банку сгущеного молока варят 1 час. 500 г бело-розового зефира разрезать пополам, пачку печенья растереть на терке, смешать с теплым сгущеным молоком, маслом и орехами. Посыпав блюдо тертым печеньем, кладут шар зефира, выкладывают массу с молоком, масло, печенье и орехи, разравнивают, снова кладут зефир и прижимают, чтобы вошел в массу наполовину. Сверху торт посыпают дробленными орехами и тертым печеньем, ставят в холодное место.

Торт без выпечки

200 г сливочного масла растереть с таким же количеством молотых ванильных сухарей, сырым яйцом и сахарным песком по вкусу. Полученную густую однородную массу плотно уложить в форму, смягченную водой, и поставить на холод. Через 2 часа вынуть торт, полить сиропом или вареньем и подать к столу.

Творожный торт

Продукты: 0,5 кг творога, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 стакан кипяченой хододной воды, несколько орехов, изюм.

Творог, яичные желтки, сливочное масло и сахар растереть до однородной массы, приготовить желатин, яичные белки взбить, в белковую пену влить горячий желатин, взбить. Соединить творожную и белковую массу, положить изюм и охладить в холодильнике.

Узвар из сушеных фруктов (украинский)

В нагшретой, но еще не кипящей воде распустить сахар, дать ему покипеть и снять пену. В очищенный таким образом сироп положить вначале груши, через 5 минут – яблоки, еще через 5 минут-вишню, сливу и изюм. Раздельная закладка необходима потому, что разные сухие фрукты требуют неодинакового времени варки. Когда сухофрукты станут мягкими, добавить мед, пряности, прокипятить еще минут 5-7 и поставить в холодное место настояться.

100 г сушеных груш, яблок, вишен, слив, 2 ст. ложки изюма, 0,5 стакана сахара и столько же меда, 1л воды.

Холодец из ягод

Из свежих ягод сделать пюре, протерев их через сито. Оставшуюся непротертой массу сварить в воде вместе с сахаром, вином и пряностями. Отвар процедить, добавить лимонный сок или лимонную кислоту и залить им пюре из свежих ягод. Ягодный холодец должен остыть и настояться на холоде.

Повидлянка украинская

Сырые желтки растереть с половиной нормы сахара, перемешать с растертым повидлом, добьавить мадеру или ром, манную крупу и взбитые белки. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму, посыпать оставшимся сахаром, толчеными орехами и запечь в духовке.

200 г повидла, 2яйца, 2 ст. ложки сахара, 50 г грецких орехов, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки манной крупы и 1 ст. ложка мадеры или рома.

Кулага белорусская

Свежую чернику (малину, бруснику, голубику или др. ягоды) перебрать, промыть и отварить. Когда ягоды разварятся, добавить ржаную муку, разведенную в небольшом количестве воды, мед или сахар, перемешать и варить на небольшом огне до тех пор, пока блюдо не приобретет густоту киселя.

Блюдо подается к блинам.

350-400 г черники, 60—80 г меда и 2 ст. ложки ржаной муки.

Березовик

Березовый сок слить в небольшой бочонок, поставить в холодное место. Через 2-3 дня, когда сок закиснет, добавить поджаренные на противне ячменные зерна или ржаные сухари, дать постоять еще сутки, процедить. Квас готов к употреблению.

Так можно приготовить и кленовый квас – кленовик.

5 л березового сока и 30 г ячменя.

Кием из зеленых абрикосов

Незрелые зеленые абрикосы, в которых еще не затвердеа косточка, наколоть со всех сторон вилкой и, сложив в марлевый мешочек, погрузить на 5 минут в кипящую воду, затем сразу же промыть холодной водой и опустить в сахарный сироп. Варить до готовности, снимая пену. В горячий продукт добавить ванилин.

1 кг зеленых абрикосов, 2 кг сахара, 8 ст. воды и 1 ч. ложка ванилина.

Гозинаки

Очищенные грецкие орехи положить на сковороду и слегка поджарить, затем нарезать острым ножом, но не слишком мелко.

Мед влить в таз для варенья и, помешивая, кипятить на небольшом огне до такого состояния, чтобы капля, взятая на пробу, не растекалась на блюдце. Всыпать в кипящий мед подготовленные орехи и, непрерывно помешивая, варить до тех пор, пока мед не приобретет аромат и вкус поджаренного, т. е. пока не начнется карамелизация.

Выложить полученную густую массу на деревянную, смоченную холодной водой доску и скалкой, также смоченной водой, раскатать в пласт толщиной 1 см, немного остудить и нарезать небольшими ромбами, затем подсушить до затвердения.

Чтобы гозинаки получились ломкими, во время варки меда с орехами нужно добавить 0,25 стакана сахара.

Гозинаки также можно приготовить из лесных орехов и миндаля, но предварительно их следует ошпарить кипятком и снять с них кожицу. 1 кг очищенных грецких орехов и 1 кг меда.

Слойка из черного хлеба

Черствый черный хлеб натереть на терке, перемешать с корицей и частью сахара. Сливки взбить, в конце добавить сахар. На блюдо уложить слоями: черный хлеб, яблочный мармелад или джем, чнрный хлеб, взбитые сливки, черный хлеб, мармелад и т. д. Верхний слой должен быть их хлеба.

Часть взбитых сливок можно заменить творогом6 протертым через сито и соединенным с сахаром.

300 г черного черствого хлеба, 150 г яблочного мармелада или фруктового джема, 2-3 ст. ложки сахара, 0,5 ст. 35%-ных сливок.

Овсяный кисель

Крупу «Геркулес» всыпать в теплую воду и поставить на 12 часов теплое место, затем процедить и отжать. В жидкость положить соль, сахар и варить, помешивая, до консистенции густого киселя. Затем снять с огня, добавить масло, вылить на блюдо или в тарелки, охладить.

Отдельно можно подать молоко.

250 г крупы «Геркулес», 1 л воды, 1 ст. ложка сахара, 50 г сливочного масла и соль.